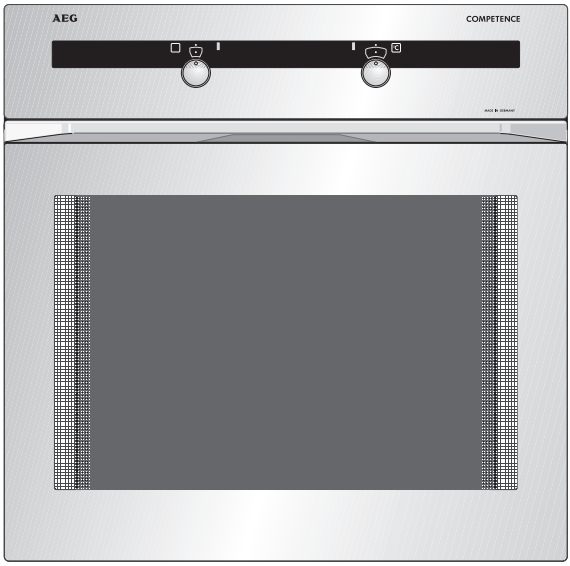
B4000-1

La cuisinière électrique encastrable commutable
La cucina da incasso variabile

Informations pour les utilisateurs
Informazione per l'utilizzatore



Chère cliente, cher client,

veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi.
Tenez surtout compte du chapitre «Consignes de sécurité» aux premières pages. Veuillez conserver ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure. Transmettez-le à un éventuel nouvel utilisateur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte:

Consignes de sécurité
Avertissement: Conseils concernant votre propre sécurité.
Attention: Conseils destinés à éviter d'endommager l'appareil.

Indications et conseils pratiques

Informations concernant l'environnement

1. Ces chiffres vous guident étape par étape pour l'utilisation de l'appareil.
2. ...
3. ...

Notre service après-vente de réparation le plus proche de chez vous se tient à tout moment à votre disposition en cas de problèmes techniques (Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone dans le répertoire «Centres de service après-vente».)

Tenez également compte à cet effet de la section «Service».

Imprimé sur du papier respectueux de l'environnement.
Penser écologique, c'est bien; agir écologique, c'est mieux!

SOMMAIRE

Mode d'emploi 5

Sécurité 5

Elimination 7

Description de l'appareil 8
Vue d'ensemble 8
Bandeau de commandes 8
Equipement du four 9
Accessoires du four 10

Avant la première utilisation 11
Premier nettoyage 11

Commande du four 12
Allumer le four en marche et l'éteindre 12
Fonctions de four 13
Placer la grille et le plateau multi-usages 15
Mettre en place/enlever le filtre à graisse 16

Applications, tableaux et conseils 17
Cuisson de pâtisseries au four 17
Tableau de cuisson des pâtisseries 19
Conseils pour la cuisson de pâtisseries 23
Tableau Soufflés et gratins 24
Tableau Plats préparés surgelés 25
Rôtir 26
Tableau de rôtissage 28
Grillade en surface 30
Tableau de grillade 30
Décongélation 31
Tableau décongélation 31
Conserves 32

Nettoyage et entretien 34
Partie extérieure de la porte 34
Intérieur du four 34
Accessoires 34
Filtre à graisse 34
Gradins fils 35

Éclairage du four 36
Nettoyer la voûte du four 38
Porte du four 39
Porte vitrée du four 40

Que faire si 42

Données techniques 43
Dimensions intérieures du four 43
Règlements, normes, directives 43

Service après vente 45

Mode d'emploi

⚠ Sécurité

Sécurité électrique

- L'appareil peut uniquement être raccordé par un **électricien agréé**.
- En cas de défaut de l'appareil: enlever les fusibles ou débrancher les disjoncteurs.
- Pour des raisons de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.
- Les **réparations** de l'appareil doivent être effectuées **uniquement par des professionnels**. Les réparations effectuées de manière non conforme peuvent être la source de dangers considérables. Pour toute réparation, veuillez vous adresser à notre service après-vente ou à votre revendeur.

Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson au four, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne couvrez pas le four de film d'aluminium et ne placez pas de lèchefrite, plaque à pâtisserie, casserole, etc. sur le fond; l'émail pourrait être endommagé par l'accumulation de chaleur ainsi provoquée.
- Les jus de fruits qui s'écoulent de la plaque de cuisson forment des taches indélébiles. Pour les gâteaux très humides, utilisez le plateau multi-usages.
- Ne vous asseyez pas sur la porte ouverte du four.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. Cela peut endommager l'émail.
- En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.
- Ne conservez pas d'objets inflammables dans le four. Ils peuvent s'enflammer lors de la mise en service.
- Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four. Cela pourrait endommager l'émail.

Elimination

Eliminer le matériel d'emballage

Tous les matériaux utilisés peuvent être réutilisés sans limites.
Les matières plastiques sont identifiées de la manière suivante:

- >PE< pour le polyéthylène, par ex. l'enveloppe extérieure et les sachets à l'intérieur.
- >PS< pour la mousse de polystyrène, par ex. les rembourrages, qui sont toujours exempts de CFC.

Mise au rebut des anciens appareils

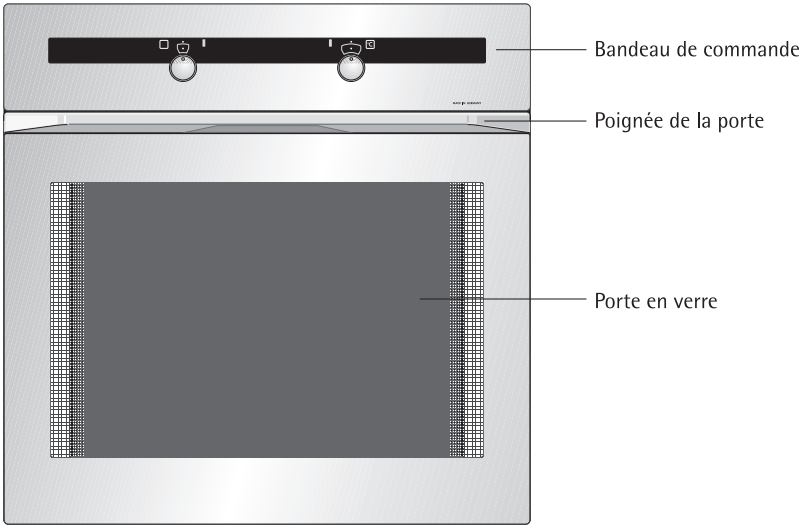
Avertissement: afin que l'ancien appareil ne présente aucun danger, il est indispensable de le rendre inutilisable avant de le mettre au rebut. **A cet effet, débranchez la fiche secteur et sectionnez le câble d'alimentation.**

Pour des raisons de protection de l'environnement, tous les appareils qui ne sont plus utilisés doivent être éliminés dans les règles.

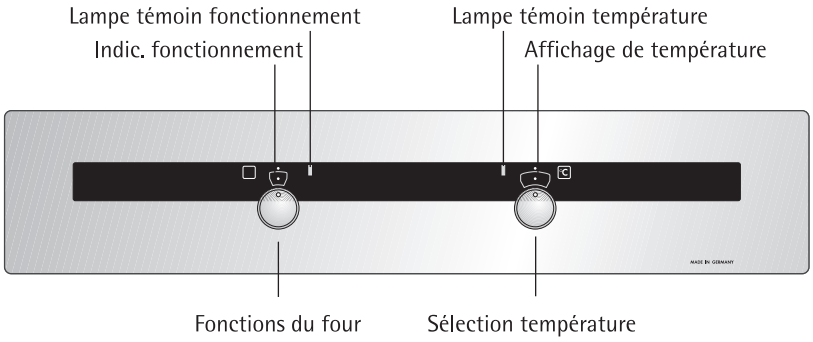
- L'appareil ne peut pas être éliminé avec les ordures ménagères.
- Le service de nettoyage public ou l'administration communale vous renseignera sur les dates d'enlèvement ou les points de dépôt.

Description de l'appareil

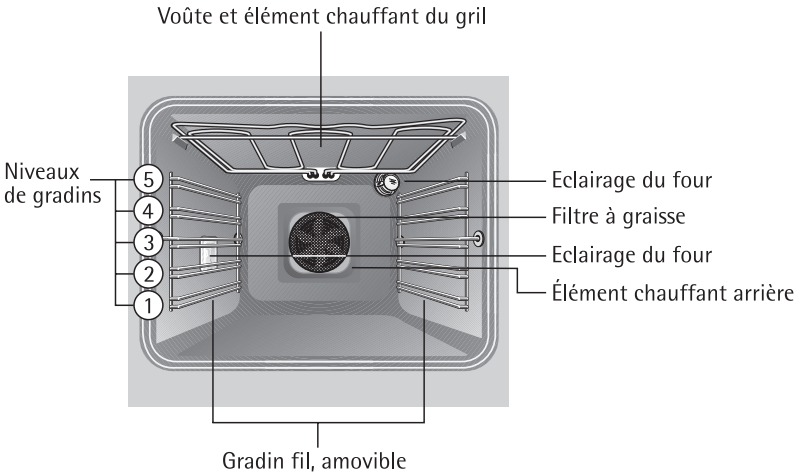
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

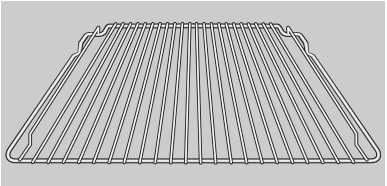


Equipement du four

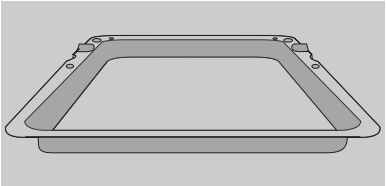


Accessoires du four

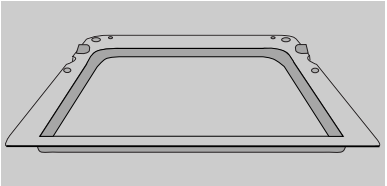
Grille combinée
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades.



Plateau multi-usages
Pour gâteaux fondants, rôtis ou comme plaque à pâtisserie ou comme réceptacle pour la graisse.



Platine
Pour gâteau et biscuits



Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez le nettoyer.

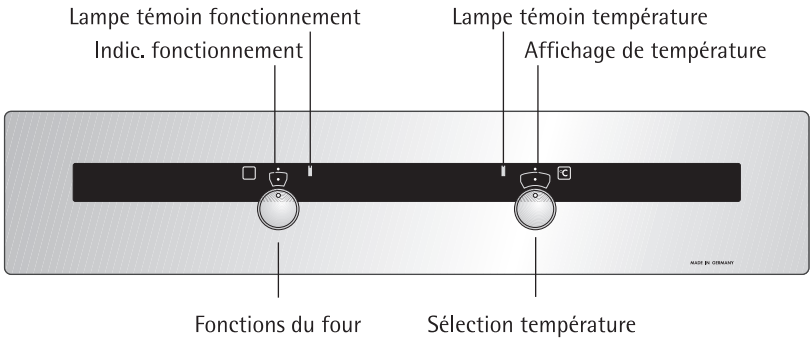
Attention: N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs! La surface pourrait être endommagée.

Pour les faces frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonction du four sur éclairage du four.
2. Retirez tous les accessoires et gradins fils et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également le four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-le.
4. Essuyez la face frontale uniquement avec un chiffon humide.

Commande du four

Allumer le four en marche et l'éteindre



1. Tournez le sélecteur «Fonctions du four» pour sélectionner la fonction désirée.
2. Tournez le «Sélecteur de température» sur la température désirée.

   Le voyant jaune de fonctionnement reste allumé tant que le four ou les zones de cuisson sont en service.

   Le voyant rouge de température reste allumé tant que le four chauffe.
3. Pour éteindre le four, mettre le sélecteur «Fonctions du four» et le «Sélecteur de température» en position zéro.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement dès que le four est mis en service, afin de maintenir froides les parois de l'appareil. Une fois le four hors service, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil; il s'arrête ensuite automatiquement.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Eclairage du four

Avec cette fonction, vous pouvez **éclairer** l'intérieur du four, p .ex. pour le nettoyer.

Aucun élément chauffant n'est en service.

Chaleur tournante solo

Pour cuire au four des gâteaux sur **un niveau de gradin** et pour des pâtisseries qui exigent un brunissement plus intensif du fond, qui doit également être croustillant. Par exemple: pizza, quiche lorraine, gâteau au fromage, etc.

La température du four est en général de 20-40 °C plus basse que pour la fonction voûte et sole.

La voûte et la sole sont en service et le ventilateur fonctionne.

Multichaleur tournante

Pour **cuire au four** sur **jusqu'à trois niveaux** à la fois.

La température du four est en général de 20-40 °C plus basse que pour la fonction voûte et sole.

L'élément chauffant arrière est en service et le ventilateur fonctionne.

Voûte et sole

Pour **cuire au four** et **rôtir** sur **un niveau de gradin**.

Les éléments chauffants de la voûte et de la sole sont en service.

Sole

Pour **terminer la cuisson** de gâteaux à **fonds croustillants**.

L'élément chauffant de la voûte est en service.

Décongélation

Pour **décongeler partiellement ou totalement** p. ex. des gâteaux, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres **aliments congelés.**

Pour cette fonction, seul le ventilateur est en fonctionnement, **sans** chauffage.

Gril

Pour **griller** des aliments plats disposés au **milieu de la grille**, comme p. ex. des steaks, des escalopes, du poisson ou pour **préparer des toasts**.

L'élément chauffant du gril est en service.

Maxi-gril

Pour **griller** des aliments plats en **grandes quantités**, comme p. ex. des steaks, des escalopes, du poisson ou pour **préparer des toasts**.

La voûte et l'élément chauffant du gril sont en service.

Infra-grillade

Pour **rôtir** de grandes pièces de viande ou de volaille sur un niveau de gradin. La fonction convient également pour **gratiner**.

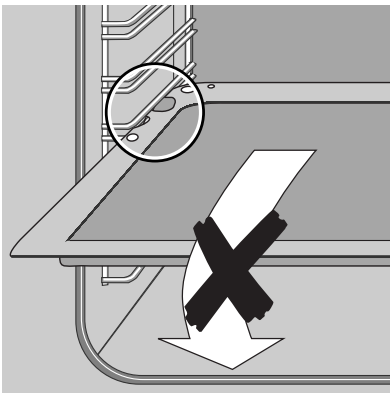
L'élément chauffant du gril et le ventilateur sont alternativement en service.

Placer la grille et le plateau multi-usages

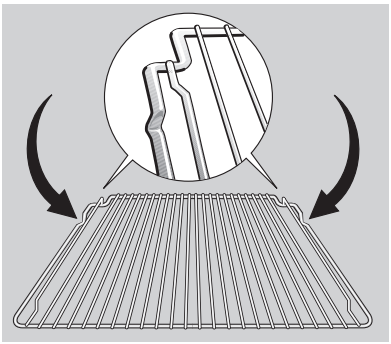
Sécurité anti-basculement
Toutes les grilles sont pourvues à gauche et à droite d'un léger renfoncement. Ce renfoncement sert de sécurité anti-basculement et doit toujours être orienté vers l'arrière.

Placer la plaque ou le plateau multi-usages:

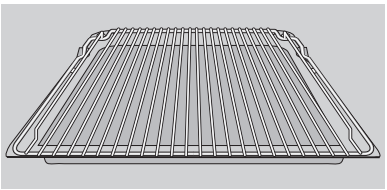
La sécurité anti-basculement doit être vers l'arrière.



Mettre la grille en place:
Placez la grille de telle façon que les deux rails de guidage soient orientés vers le haut. La sécurité anti-basculement doit être orientée vers le bas et se trouver à l'arrière du four.



Placer la grille et la plaque:
Lorsque vous utilisez simultanément la grille et le plateau multi-usages, placez la sécurité anti-basculement de la grille exactement dans les renfoncements du plateau multi-usages.

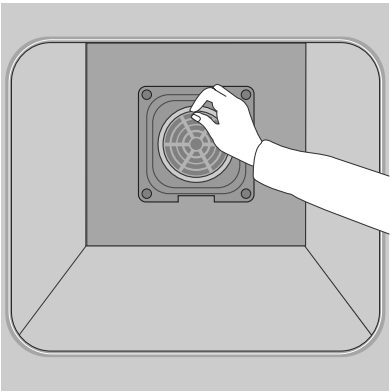


Mettre en place/enlever le filtre à graisse

Le filtre à graisse protège l'élément chauffant de la paroi arrière des projections de graisse pendant le rôtissage.

Mettre le filtre à graisse en place
Saisissez le filtre à graisse par la poignée et insérez les deux supports de haut en bas dans l'ouverture de la paroi arrière du four (ouverture du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse
Saisissez le filtre à graisse par la poignée et décrochez-le vers le haut.



Applications, tableaux et conseils

Cuisson de pâtisseries au four

Pour cuire les gâteaux, utilisez la fonction du four SOLO-CHAL.TOURN, MULTICHAL.TOURN ou VOUTE et SOLE.

Enlevez le filtre à graisse pour cuire les gâteaux, dans le cas contraire, la cuisson est plus longue et la surface brunit de manière irrégulière.

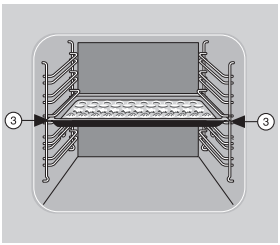
Moules à gâteaux

- Les moules en métal foncé et les moules revêtus conviennent particulièrement pour VOUTE et SOLE.
- Les moules en métal clair conviennent également pour SOLO-CHAL.TOURN ou MULTICHAL.TOURN.

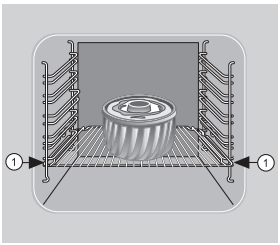
Niveaux de gradins

- La cuisson avec SOLO-CHAL.TOURN ou VOUTE et SOLE est possible sur un plan de cuisson à la fois.
- Avec MULTICHAL.TOURN, vous pouvez cuire sur jusqu'à 3 plans de cuisson à la fois.

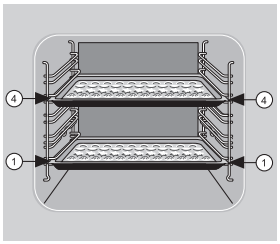
1 plaque à pâtisserie:
p. ex. niveau de gradin 3



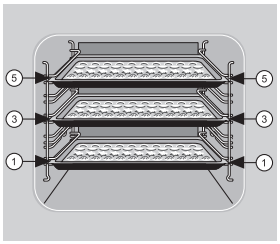
1 moule à gâteau:
p. ex. niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisseries:
niveaux de gradins 1 et 4



3 plaques à pâtisseries:
niveaux de gradins 1, 3 et 5



Indications générales

- Tenez compte de ce que les gradins sont comptés de bas en haut.
- Placez l'inclinaison de la plaque à pâtisserie vers l'avant!
- Placez toujours les moules à gâteaux au milieu de la grille.
- Avec SOLO-CHAL.TOURN ou VOUTE et SOLE, vous pouvez également cuire simultanément dans deux moules juxtaposés sur la grille. Le temps de cuisson sera un peu plus long.

Indications concernant les tableaux de cuisson de pâtisseries

Dans les tableaux, vous trouverez une sélection de plats avec les températures, durées de cuisson et niveaux de gradins.

- Pour la température et les temps de cuisson, des plages sont indiquées car ils sont fonction de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- La première fois, nous recommandons de régler la valeur de température la plus basse et de ne sélectionner une température plus élevée qu'en cas de besoin, p. ex. lorsqu'on souhaite un brunissement final ou que le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes pour une recette personnelle, prenez une pâtisserie semblable comme modèle.
- En cas de cuisson de plusieurs gâteaux sur plaques à pâtisseries ou dans des moules, le temps de cuisson être allongé de 10-15 minutes.
- Cuisez les pâtisseries humides (p. ex. pizzas, gâteaux aux fruits) sur un seul niveau de gradin.
- Des différences de hauteur des gâteaux peuvent conduire à des différences de brunissement au début de la cuisson. Dans ce cas **ne modifiez pas le réglage de température**. Les différences de brunissement se compensent au cours de la cuisson.

Coupez le four 10-15 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
Sauf indication contraire, les tableaux sont valables pour l'enfournement à four froid.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Cuisson sur un niveau de gradin

Type de pâtisserie	SOLO-CHAL.TOURN		VOUTE et SOLE		Durée
	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	pour les deux fonctions h: min
Gâteaux moulés					
Savarin ou kouglof	1	**150**-160	1	160-180	0:50-1:10
Gâteau de Savoie/cake	1	**140**-160	1	150-170	1:10-1:30
Tarte en pâte à biscuit	1	**150**-160	1	160-180	0:25-0:40
Fond de tarte en pâte brisée	3	**170**-180	2	190-210[1]	0:10-0:25
Fond de tarte en pâte molle/malaxée	3	**150**-170	2	170-190	0:20-0:25
Tarte aux pommes recouverte	1	150-170	1	**170**-190	0:50-1:00
Quiche Lorraine	1	**160**-180	1	190-210	0:30-1:10
Gâteau au fromage blanc	1	140-160	1	**170**-190	1:00-1:30
Pâtisserie sur plaques à pâtisseries					
Tresse, couronne	3	160-170	3	**170**-190	0:30-0:40
Christstollen (gâteau de Noël fourré à la pâte d'amandes et aux raisins)	3	150-170[1]	3	**160**-180[1]	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) d'abord .....puis	1	180-200[1] 140-160	2	**250**[1] **160**-180	0:20 0:30-1:00
Choux, éclairs	3	**160**-170[1]	3	190-210	0:15-0:30
Biscuit roulé et fourré	3	150-170[1]	3	**180**-200[1]	0:10-0:20

Type de pâtisserie	SOLO-CHAL.TOURN		VOUTE et SOLE		Durée
	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	pour les deux fonctions h: min
Streuselkuchen sec (recouvert de petits grains de pâte sablée)	3	**150**-160	3	160-180	0:20-0:40
Petit-beurre/gâteau sucré,	3	160-170[1]	3	**190**-210[1]	0:15-0:30
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à gâteau)[2]	3	**150**-170	3	170-190	0:25-0:50
Gâteaux aux fruits sur pâte brisée[1]	3	**160**-170	3	170-190	0:40-1:20
Gâteau sur plaque à gâteau avec garniture fragile (p. ex. fromage blanc, crème, gâteau fourré)	-	-	3	**160-**180[1]	0:40-1:20
Pizza (avec garniture importante)[2]	1	**180**-200	1	190-210[1]	0:30-1:00
Pizza (mince)	1	**200**-220	1	230-300[1]	0:10-0:25
Pitta	1	**200**-220	1	270-300[1]	0:08-0:15
Wähen (CH)	1	**180**-200	1	210-230	0:35-0:50
Petits gâteaux (gâteaux secs)					
Petits gâteaux secs en pâte brisée	3	**150**-160	3	170-190[1]	0:06-0:20
Petits gâteaux secs (échaudés)	3	**140**-150	3	160-180	0:10-0:40
Petits gâteaux secs en pâte molle	3	**150**-160	3	170-190	0:15-0:20
Meringues	3	**80**-100	3	100-120	2:00-2:30

Type de pâtisserie	SOLO-CHAL.TOURN		VOUTE et SOLE		Durée
	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	pour les deux fonctions h: min
Macarons	3	**100**-120	3	120-140	0:30-0:60
Petits gâteaux secs en pâte levée	3	**160**-170	3	170-190	0:20-0:40
Petits gâteaux secs en pâte feuilletée	3	**170**-180[1]	3	190-210[1]	0:20-0:30
Petits pains	3	**180**-200[1]	3	180-220[1]	0:20-0:35

1) Préchauffer le four
2) Utilisez la lèchefrite combinée ou la lèchefrite!
Les indications en caractères gras correspondent respectivement à la **fonction du four la plus favorable**.

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradins

Type de pâtisserie	MULTICHAL.TOURN			Durée h: min
	Niveau de gradin à partir du bas		Température °C	
	2 niveaux de gradins	3 niveaux de gradins		
Gâteaux sur plaques à pâtisseries				
Choux, éclairs	1/4	-	**160**-180[1]	0:35-0:60
Streuselkuchen sec (recouvert de petits grains de pâte sablée)	1/4	-	**140**-160	0:30-0:60
Petits gâteaux (gâteaux secs)				
Petits gâteaux secs en pâte brisée	1/4	1/3/5	**150**-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs (échaudés)	1/4	1/3/5	**140**-150	0:20-0:60
Petits gâteaux secs en pâte molle	1/4	-	**160**-170	0:25-0:40
Meringues	1/4	-	**80**-100	2:10-2:50
Macarons	1/4	-	**100**-120	0:40-1:20
Petits gâteaux secs en pâte levée	1/4	-	**160**-170	0:30-0:60
Petits gâteaux secs en pâte feuilletée	1/4	-	**170**-180[1]	0:30-0:50
Petits pains	1/4	-	**180**-190[1]	0:30-0:55

Conseils pour la cuisson de pâtisseries

Résultat de cuisson	Cause possible	Solution
La base du gâteau est trop claire	Hauteur d'enfournement incorrecte	Placez le gâteau plus bas
Le gâteau s'effondre (devient pâteux, collant, présente des bandes humides)	Température de cuisson trop élevée	Diminuez la température de cuisson
	Temps de cuisson trop court	Allongez le temps de cuisson **Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson**
	Trop de liquide dans la pâte	Employez moins de liquide. Respectez les durées de mélange, surtout en cas d'utilisation de robots ménagers.
Le gâteau est trop sec	Température de cuisson trop faible	Sélectionnez une température de cuisson plus élevée
	Temps de cuisson trop long	Diminuez le temps de cuisson
Le gâteau ne présente pas une teinte brune homogène	Température de cuisson trop élevée et temps de cuisson trop court	Diminuez la température de cuisson et allongez le temps de cuisson
	La pâte n'est pas répartie régulièrement	Répartissez la pâte régulièrement sur la plaque à pâtisserie
	Le filtre à graisse est en place	Enlevez le filtre à graisse
Temps de cuisson trop long	Température de cuisson trop faible	Sélectionnez une température de cuisson plus élevée la prochaine fois
	Le filtre à graisse est en place	Enlevez le filtre à graisse

Tableau Soufflés et gratins

	Voûte et sole		Infra-grillade		Durée
	Niveau de gradin à partir du bas	**Température °C**	**Niveau de gradin à partir du bas**	**Température °C**	**h: min**
Soufflé aux pâtes	1	**180**-200	1	160-170	0:45-1:00
Lasagne	1	**180**-200	1	160-170	0:25-0:40
Légumes gratinés[1]	1	200-220	1	**160**-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées[1]	1	200-220	1	**160**-170	0:15-0:30
Soufflés sucrés	1	**180**-200	-	-	0:40-0:60
Soufflés au poisson	1	**180**-200	1	160-170	0:30-1:00
Légumes farcis	1	180-200	1	**160**-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four.

Les mentions en caractères gras vous indiquent à chaque fois la **fonction du four la plus avantageuse** pour la préparation.

Tableau Plats préparés surgelés

Aliments à cuire	Niveau de gradin à partir du bas	Fonction du four	Température	Durée
Pizza surgelée	3	Voûte et sole	suivant indications du fabricant	suivant indications du fabricant
Pommes frites[1] (300-600 g)	3	Infra-grillade	200-220 °C	15-25 min
Baguettes	3	Voûte et sole	suivant indications du fabricant	suivant indications du fabricant
Gâteaux aux fruits	3	Voûte et sole	suivant indications du fabricant	suivant indications du fabricant

1) Remarque: retournez deux trois fois les pommes frites.

Dans le cas de plats surgelés, les plaques utilisées peuvent se déformer lors de la cuisson. Ceci est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Après refroidissement des plaques, la déformation disparaît.

Rôtir

Pour rôtir, utilisez la fonction du four INFRA-GRILLADE ou VOUTE ET SOLE.

Récipients pour le rôtissage

- Tout plat résistant à la chaleur convient pour rôtir (Respectez les indications du fabricant!).
- En cas d'utilisation de cocottes avec poignées en plastique, veiller à ce que ces dernières résistent à la chaleur (respectez les indications du fabricant!).
- Vous pouvez rôtir les gros rôtis **directement sur le plateau multi-usages ou sur la grille placée au-dessus du plateau multi-usages** (p. ex. dinde, oie, 3-4 poulets, 3-4 jarrets).
- Nous recommandons de rôtir toutes les viandes maigres dans une **cocotte avec couvercle** (p. ex. rôti de veau, rôti de viande marinée, boeuf en daube, viande surgelée). La viande reste ainsi plus juteuse.
- Vous pouvez rôtir toutes les sortes de viande qui doivent former une croûte dans une **cocotte sans couvercle** (p. ex. rôti de porc, rôti de viande hachée, rôti d'agneau, rôti de mouton, canard, 1-2 jarrets, 1-2 poulets, petite volaille, rosbif, filet, gibier).

Conseil: lorsque vous rôtissez dans des plats, le four se salit moins fortement!

Niveaux de gradins

- Les niveaux de gradins sont mentionnés dans le tableau ci-après.

Indications concernant le tableau de rôtissage
Vous trouverez dans le tableau des indications de température, durée de cuisson et niveau de gradin pour diverses sortes de viandes. Les durées de rôtissage sont données simplement à titre indicatif.

- Nous recommandons de rôtir la viande et le poisson **au four seulement à partir de 1 kg**.
- De manière générale, la fonction VOÛTE ET SOLE convient particulièrement pour rôtir des viandes très maigres, comme le poisson ou le gibier. Pour toutes les autres sortes de viande (en particulier la volaille), nous recommandons la fonction INFRA-GRILLADE.
- Afin d'éviter que le jus de viande ou la graisse qui s'écoulent ne brûlent, nous vous conseillons de mettre un peu de liquide dans le plat à rôtir.
- Retournez le rôti au besoin (après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson).

Conseil: Arrosez les rôtis et les volailles de grande taille plusieurs fois avec le jus de rôtissage pendant le temps de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat de rôtissage.

Coupez le four 10-15 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur restante.

Tableau de rôtissage

Type de viande	Quantité	VOUTE et SOLE		INFRA-GRILLADE		Durée
	Poids	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	h:min
Viande de boeuf						
Daube	1-1,5 kg	1	**200**-250	-	-	2:00-2:30
Rosbif ou filet						par cm d'épaisseur
- saignant	par cm d'épaisseur	1	250-270[1]	1	**190-**200	0:05-0:06
- à point	par cm d'épaisseur	1	250-270[1]	1	**180**-190	0:06-0:08
- bien cuit	par cm d'épaisseur	1	210-250[1]	1	**170**-180	0:08-0:10
Viande de porc						
Epaule, longe jambon,	1-1,5 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:30-2:00
Côtelettes, côtelettes de porc salées et fumées	1-1,5 kg	1	180-190	1	**170**-180	1:00-1:30
Rôti de viande hachée	750 g - 1 kg	1	170-180	1	**160**-170	0:45-1:00
Jambonneau (précuit)	750 g - 1 kg	1	210-220	1	**150**-170	1:30-2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:30-2:00
Jarrets de veau	1,5-2 kg	1	210-225	1	**160**-180	2:00-2:30

Type de viande	Quantité	VOUTE et SOLE		INFRA-GRILLADE		Durée
	Poids	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	Niveau de gradin à partir du bas	Température °C	h:min
Agneau						
Gigot d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg	1	210-220	1	**150**-170	1:15-2:00
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:00-1:30
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	3	**220**-250[1]	3	160-170	0:25-0:40
Selle de chevreuil/de cerf	1,5-2 kg	1	**210**-220	1	160-180	1:15-1:45
Cuissot de chevreuil/de cerf	1,5-2 kg	1	**200**-210	1	160-180	1:30-2:15
Volaille						
Morceaux de volaille 4-6 pièces	par (200-250g)	3	220-250	3	**180**-200	0:35-0:50
Demi-poulets 2-4 pièces	par (400-500 g)	3	220-250	3	**180**-200	0:35-0:50
Poulets, poularde	1-1,5 kg	1	220-250	1	**170**-180	0:45-1:15
Canard	1,5-2 kg	1	210-220	1	**160**-180	1:00-1:30
Oie	3,5-5 kg	1	200-210	1	**150**-160	2:30-3:00
Dindonneau/ dinde	2,5-3,5 kg (4-6 kg)	1	200-210 180-200	1	**150**-160 **140**-150	1:30-2:00 2:30-4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg	2/3	**210**-220	2/3	160-170	0:45-1:15

1) Préchauffez le four.

Les mentions en caractères gras vous indiquent à chaque fois la **fonction du four la plus avantageuse** pour la préparation.

Grillade en surface

Pour griller, utilisez la fonction du four Gril ou Maxi-gril avec le réglage de la température.

Attention: Grillez toujours avec la porte du four fermée.

Préchauffez toujours le four vide **pendant 5 minutes pour les fonctions Gril**!

Accessoires pour les grillades

- Pour griller, utilisez en même temps la grille et le plateau multi-usages.

Niveaux de gradins

- Pour griller des aliments plats, utilisez principalement le **4e niveau de gradin à partir du bas**.

Indications concernant le tableau des grillades

Les durées de grillade sont données simplement à titre indicatif et dépendent de la nature et de la qualité de la viande ou du poisson.

- La grillade convient particulièrement pour les morceaux plats de viande et de poisson.
- Retournez les aliments à griller à mi-cuisson.

Tableau de grillade

Aliments à griller	Niveau de gradin à partir du bas	Durée de grillade	
		1. côté	2. côté
Fricadelles	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses	4	8-10 min	6-8 min
Steaks de bœuf, steaks de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbif (env. 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Toasts [1]	3	2-3 min	2-3 min
Toasts garnis	3	6-8 min	-

1) Utiliser le gril sans plateau multi-usages.

Décongélation

Pour décongeler, utilisez la fonction du four Décongélation sans réglage de température.

Ustensiles pour décongélation

- Placez les aliments déballés sur une assiette et posez celle-ci sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiette ni de plat pour recouvrir, ceux-ci prolongeant fortement la durée de décongélation.

Niveaux de gradins

- Pour décongeler, placez la grille sur le **1er niveau de gradin à partir du bas**.

Conseils concernant le tableau de décongélation
Le tableau suivant vous donne quelques points de repère pour les durées de décongélation.

Tableau décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée après décongélation min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée dans une grande assiette. Retourner après la moitié du temps ou recouvrir d'une feuille d'aluminium
Viande, 1000 g	100-140	20-30	Retourner après la moitié du temps ou recouvrir d'une feuille d'aluminium
Viande, 500 g	90-120	20-30	Retourner après la moitié du temps ou recouvrir d'une feuille d'aluminium
Truite, 150 g	25-35	10-15	Ne pas recouvrir.
Fraises, 300 g	30-40	10-20	Ne pas recouvrir.
Beurre, 250 g	30-40	10-15	Ne pas recouvrir.
Crème fraîche, 2 x 200 g	80-100	10-15	Ne pas recouvrir. (la crème fraîche est facile à battre même lorsqu'elle est encore légèrement gelée par endroits)
Gâteau, 1400 g	60	60	Ne pas recouvrir.

Conserves

Pour la mise en conserve, utilisez la fonction du four Sole.

Vaisselle à conserves

- Pour la mise en conserve, utilisez exclusivement des bocaux à conserves du commerce de même taille.

Les bocaux à couvercle à fermeture quart de tour ou à fixation à baïonnette et les boîtes métalliques ne sont pas appropriés.

Niveaux de gradins

- Pour la mise en conserve, utilisez le **1er niveau de gradin à partir du bas**.

Remarques relatives à la mise en conserve

- Utilisez le plateau multi-usages lorsque vous mettez en conserve. Vous pouvez préparer au maximum six bocaux à conserves d'un litre chacun en même temps.
- Les bocaux à conserves doivent tous être remplis au même niveau et fermés.
- Placez les bocaux à conserves sur le plateau multi-usages de façon qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur le plateau multi-usages pour qu'il se forme suffisamment d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide commence à perler dans les premiers verres (pour les verres de 1-litre, après env. 35-60 minutes), coupez le four ou ramenez la température à 100 °C (voir tableau).

Tableau des conserves

Les durées et températures indiquées de mise en conserve sont indicatives.

Conserves	Température en °C	Cuisson jusqu'à perlage min	Poursuite de la cuisson à 100 °C min	Laissez les verres dans le four arrêté
Baies				
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	-	-
groseilles à maquereau non mûres	160-170	35-45	10-15	-
Fruits à noyau				
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15	-
Légumes				
Carottes	160-170	50-60	5-10	60
Champignons	160-170	40-60	10-15	60
Cornichons	160-170	50-60	-	
Pickles variés	160-170	50-60	15	-
Choux-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20	-
Haricots	160-170	50-60	-	-
Compote de prunes	160-170 50	45 -	6-8 h	- -

Nettoyage et entretien

Avertissement: Pour des raisons de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Partie extérieure de la porte

Essuyez la face frontale de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.

- N'employez pas de produits abrasifs, de produits de nettoyage décapants ni d'objets tranchants.
- Pour les faces frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

Intérieur du four

Avertissement: Pour le nettoyage, le four doit être hors service et avoir refroidi.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'enlèvent ainsi plus facilement et n'ont pas l'occasion de cuire dans le matériau.

1. Pour le nettoyage, enclenchez l'éclairage du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une solution de liquide vaisselle et séchez-le. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ni de produits de nettoyage abrasifs.
3. Enlevez les salissures coriaces avec un nettoyant spécial pour four.

Attention: Si vous utilisez malgré tout un spray nettoyant pour four, respectez absolument les indications du fabricant!

Accessoires

Rincez toutes les pièces à insérer (grille, plaque à pâtisserie, gradins fil, etc.) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

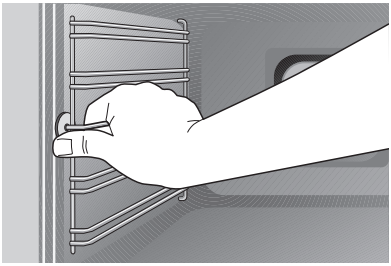
Filtre à graisse

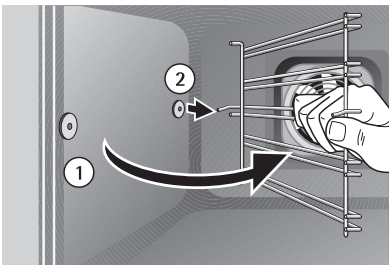
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de saletés fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de détergent pour lave-vaisselle.

Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

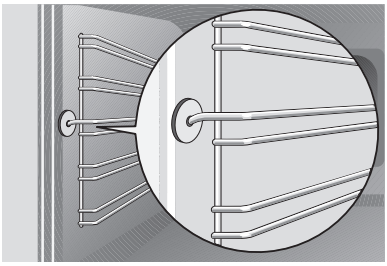
Enlever un gradin fil
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2).



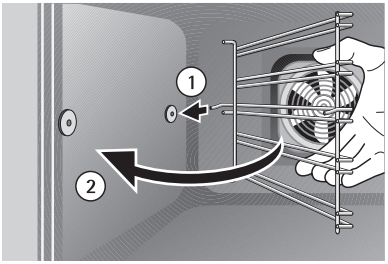


Mettre en place le gradin fil

Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).



Éclairage du four

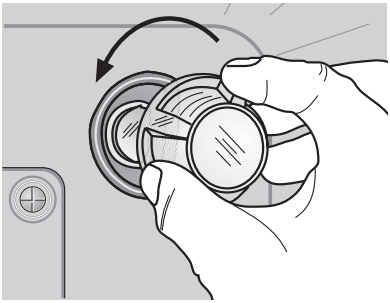
Avertissement: Risque d'électrocution! Avant de remplacer la lampe du four:

– Mettez le four hors service!
– Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe arrière du four/Nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez la vitre de protection en la faisant tourner vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire:
   Remplacez **la lampe du four, 40 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C**.
3. Remettez la vitre de protection en place.

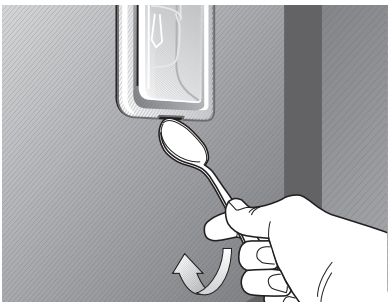


Remplacer la lampe latérale du four/nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.

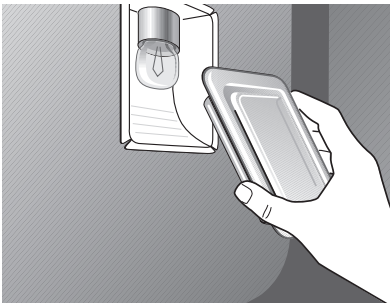
2. Enlevez la vitre de protection à l'aide d'un objet étroit arrondi (p. ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.

3. Si nécessaire:
Remplacez **la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**



4. Remettez la vitre de protection en place.

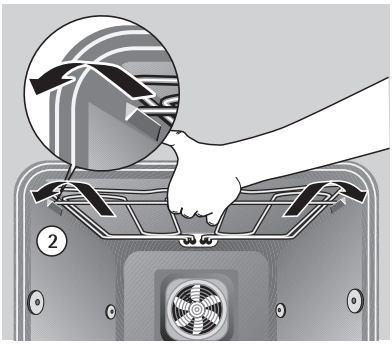
5. Mettez en place le gradin fil.



Nettoyer la voûte du four

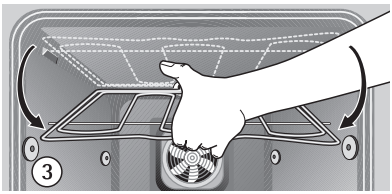
Pour le nettoyage de la voûte du four, l'élément chauffant de la voûte peut être rabattu.

Rabattre l'élément chauffant



⚠ **Avertissement:** Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

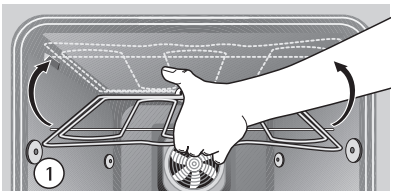
1. Enlevez le gradin fil latéral.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.



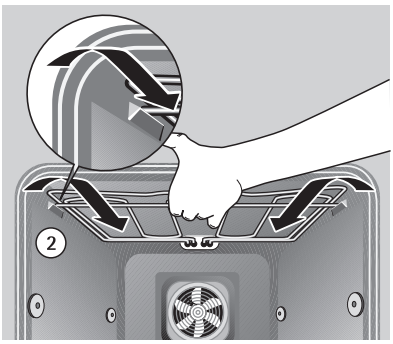
⚠ **Attention:** Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on le force, l'élément chauffant peut casser.

Nettoyez la voûte du four

Fixer l'élément chauffant



1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez en place le gradin fil.

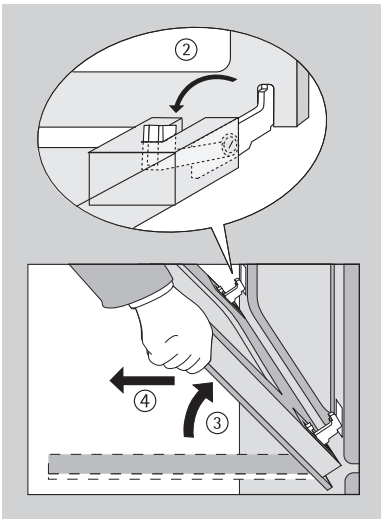


⚠ **Attention:** L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estampages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé (2).

Porte du four

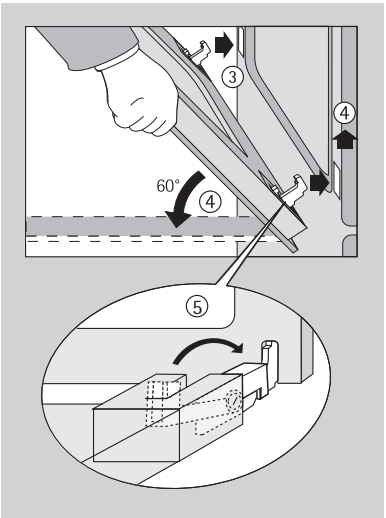
Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four



1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage couleur laiton** aux **deux** charnières de la porte.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**; prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture.
4. Retirez la porte du four (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la griffer.

Replacer la porte du four



1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez **simultanément** les charnière aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers couleur laiton dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

Porte vitrée du four

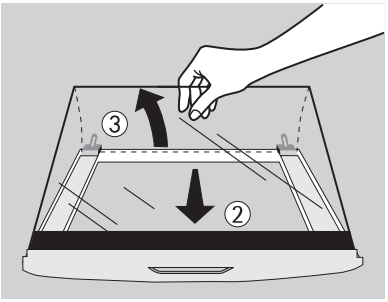
La porte du four est équipée de trois vitres successives. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.

Avertissement: N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

Attention: En cas d'application de force, surtout sur les arêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

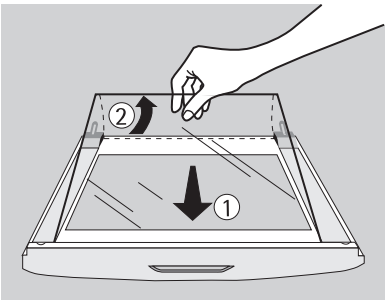
Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la.



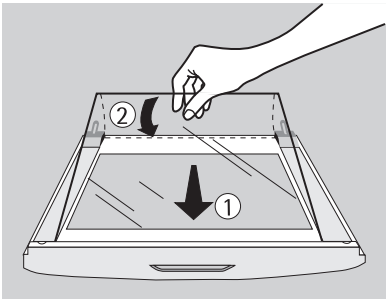
Démonter la vitre intermédiaire

1. Saisissez la vitre intermédiaire au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas.
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la.



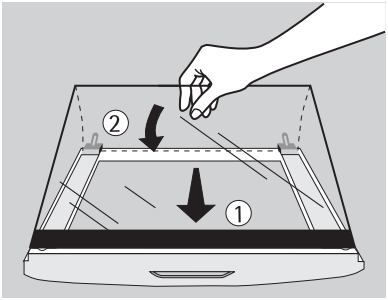
Nettoyer les vitres de la porte

Remettre en place la vitre intermédiaire



1. Introduisez la vitre intermédiaire en oblique d'en haut dans le profil de porte du côté poignée.
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur.

Remettre en place la vitre supérieure



1. Introduisez la vitre supérieure en oblique d'en haut dans le profil de porte du côté poignée.
2. Abaisser la vitre. Poussez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profilé de support à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profilé de support**.
   La vitre doit être solidement en place!

Accrochez à nouveau la porte du four.

Que faire si ...

Panne	Cause possible	Solution
Les foyers ne fonctionnent pas.	Le foyer correspondant n'est pas enclenché.	Enclenchez le foyer.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté (armoire à fusibles).	Vérifiez le fusible.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Enclenchez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté (armoire à fusibles).	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs reprises, veuillez appeler un électricien autorisé.
L'éclairage du four est en panne.	La lampe du four est grillée.	Remplacez la lampe du four (voir nettoyage et entretien).

Si vous n'arrivez pas à remédier au défaut avec les mesures mentionnées ci-dessus, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou au service après-vente.

Avertissement: Toutes les réparations de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié! Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers pour l'utilisateur.

En cas d'erreurs de manipulation, le déplacement du technicien de service après-vente ou du revendeur peut être facturé même pendant la période de garantie.

Indications pour appareils avec face frontale métallique:

La face frontale froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte pendant ou juste après la cuisson au four ou le rôtissage.

Données techniques

Dimensions intérieures du four

Hauteur x Largeur x Profondeur	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volume (capacité utile)	52 l

Règlements, normes, directives

Cet appareil est conforme aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 EN
  concernant la sécurité des appareils électriques à usage domestique et usages similaires et
- EN 60 350 et aussi DIN 44546 / 44547 / 44548
  concernant les caractéristiques d'utilisation de cuisinières électriques, kochmulden, fours et appareils pour grillades à usage ménager.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Partie 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Partie 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Partie 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Partie 3
  concernant les exigences fondamentales de protection pour la compatibilité électromagnétique (CEM).

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CE:

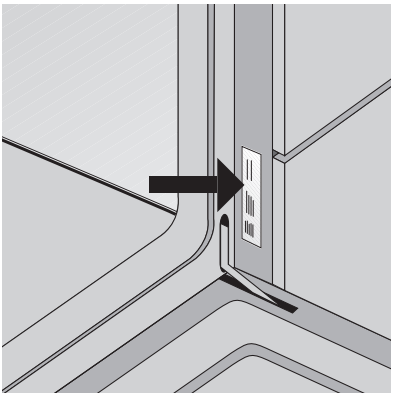
- 73/23/CEE du 19/02/1973 (directive concernant la basse tension y compris la directive de modification 90/683/EWG)
- 89/336/CEE du 03.05.1989 (directive sur la CEM y compris la directive de modification 92/31/CEE).
- 93/68/EWG Directive de kennzeichnung de la CE.

Service après vente

Au chapitre "Que faire si ..." sont rassemblés quelques défauts auxquels vous pouvez remédier vous-même. Consultez-le d'abord en cas de panne.

S'agit-il d'une défaillance d'ordre technique?
Adressez-vous alors à votre centre de service après-vente. (Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone au chapitre "Centres de service après-vente".) En tout état de cause, veuillez bien préparer l'entretien. Vous faciliterez ainsi le diagnostic et permettrez de déterminer rapidement si une intervention du service après-vente s'impose.
Consignez si possible aussi par écrit et avec précision:

- Comment se manifeste la défaillance?
- Dans quelles circonstances la défaillance survient-elle?



Avant d'appeler, notez absolument les numéros d'identification suivants de l'appareil se trouvant sur la plaque signalétique:

- numéro PNC (9 chiffres),
- Numéro S (8 chiffres).

Nous vous recommandons de noter le numéro d'identification ici de manière à l'avoir toujours à portée de la main.

PNC . . . . . .

No S . . . . . .

Quand devez-vous aussi supporter des frais pendant la période de garantie?

- s'il vous avait été possible d'éliminer la panne vous-même à l'aide de la table des défaillances (voir section "Que faire si ..."),
- si le technicien de service après-vente doit se déplacer plusieurs fois parce qu'il n'a pas obtenu avant sa visite toutes les informations importantes et qu'il lui faut par conséquent p.ex. aller chercher des pièces de rechange. Vous pouvez éviter la multiplication de ces déplacements en préparant correctement votre appel téléphonique comme indiqué ci-dessus.

Instructions de montage

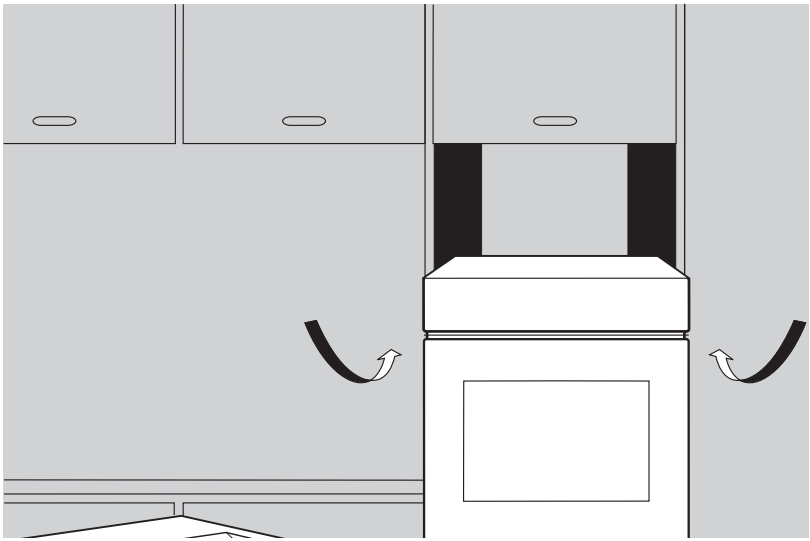
Attention: Le montage et le raccordement de l'appareil neuf doivent être effectués uniquement par un **professionnel agréé**.
Veuillez respecter ce conseil, sous peine de perdre le bénéfice de la garantie en cas de dommage.

Conseils de sécurité pour l'installateur

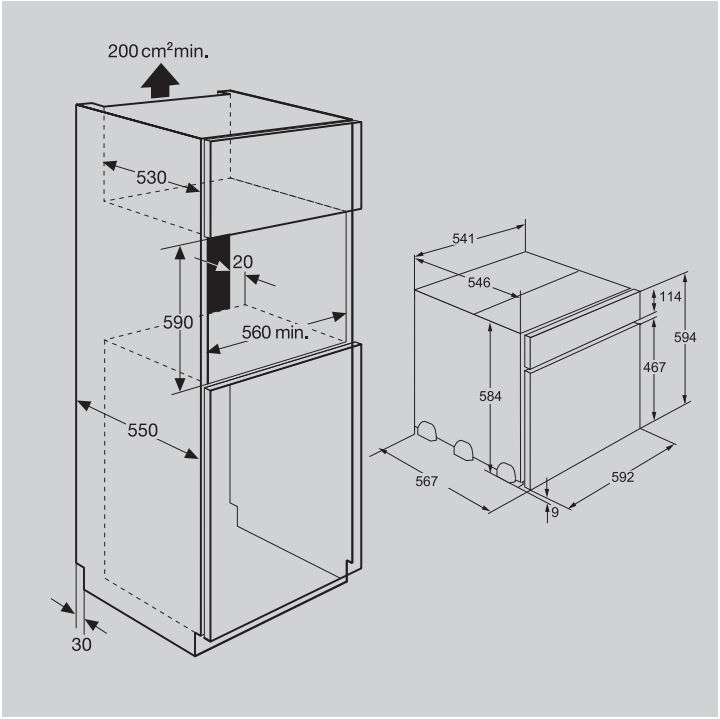
- Dans l'installation électrique, on doit prévoir un dispositif qui permet de séparer l'appareil du réseau avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm sur toutes les phases.
  Les dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- La protection de l'appareil contre le risque d'incendie est du type Y (IEC 335-2-6). Seuls les appareils de ce type peuvent être accolés d'un seul côté à des meubles hauts ou des cloisons.
- La protection contre le contact doit être garantie par le montage.

Indication pour la Suisse
Par dérogation aux prescriptions d'installation du SEV, chiffre 47330.1, les cuisinières et tables de cuisson encastrées peuvent être encastrées dans des matériaux combustibles.
Les parties qui dépassent dans le local en dessous de la table de cuisson doivent être en matériau incombustible ou présenter un écartement d'au moins 100 mm par rapport aux arêtes inférieures des plaques de cuisson. Les parois et plafonds combustibles situés au-dessus des zones de cuisson doivent être ignifugés conformément aux prescriptions de l'organe responsable de la prévention des incendies du canton concerné.
La deuxième plaque signalétique jointe aux zones de cuisson doit être appliquée en un endroit camouflé, mais de manière bien visible, à proximité immédiate de l'appareil (surfaces de collage exemptes de poussière et de graisse).

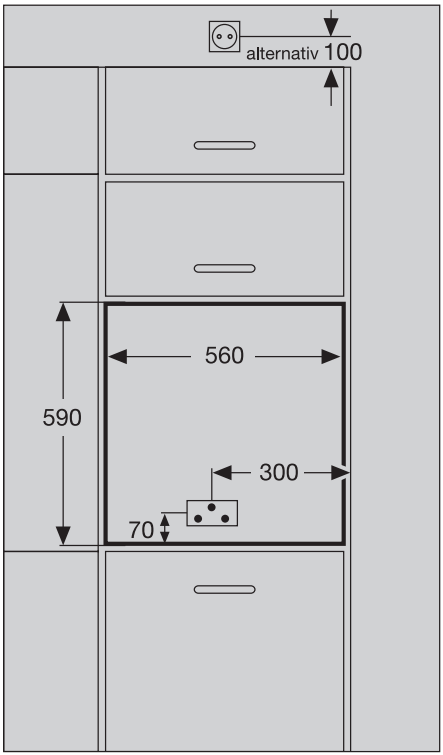
Montage / Montaggio



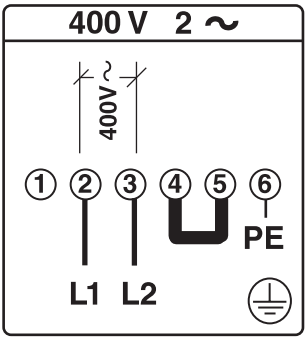
1


200 cm²min.
530
20
590
560 min.
550
30
541
546
114
594
467
584
567
592
9

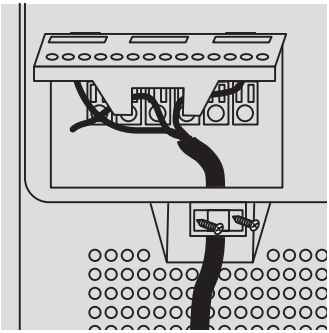
2



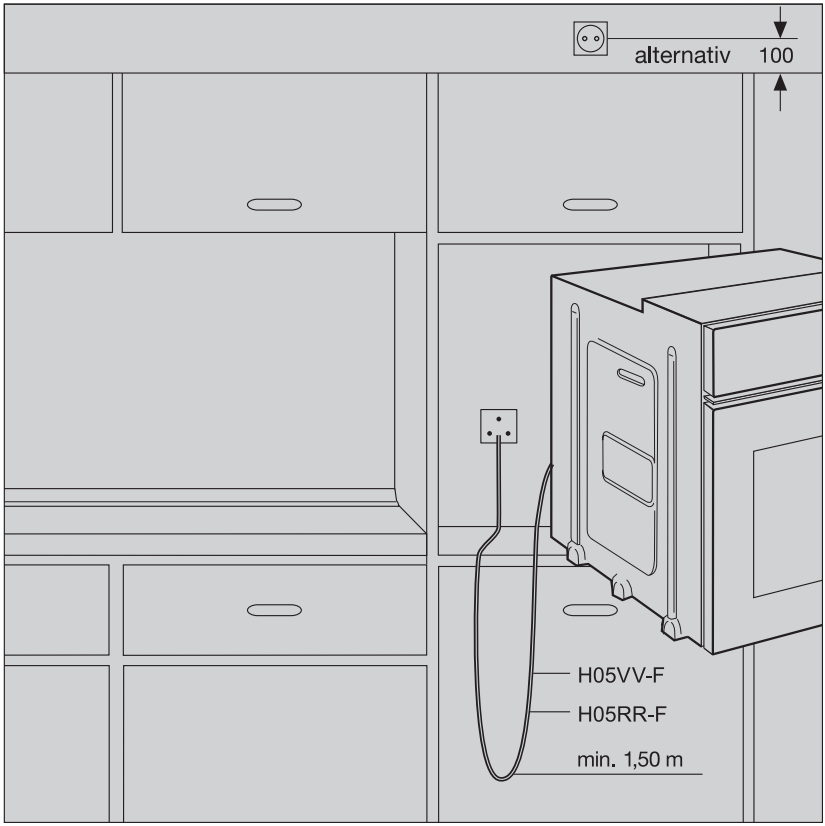
3



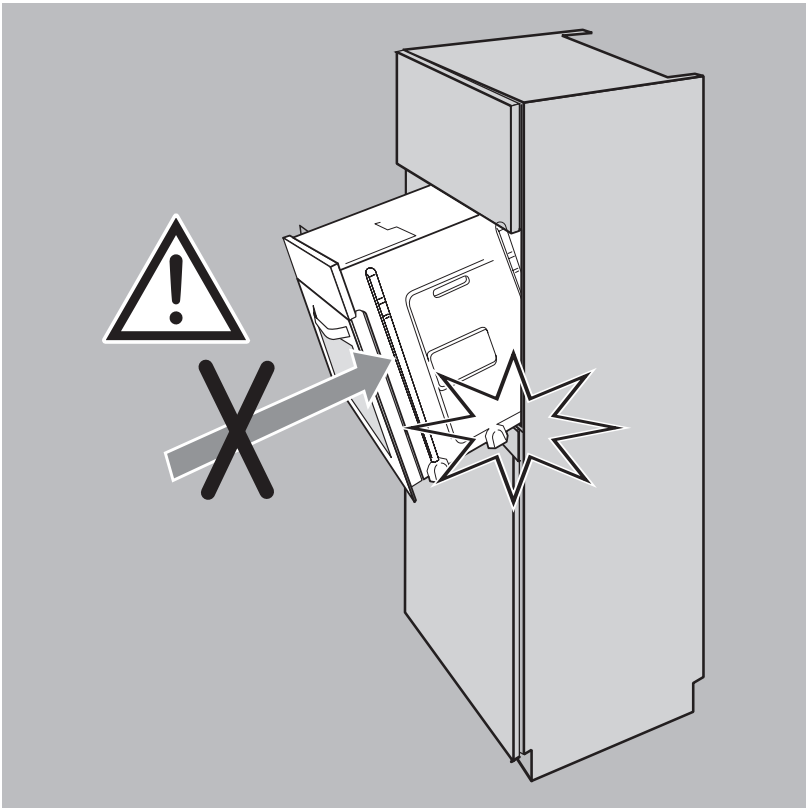
4



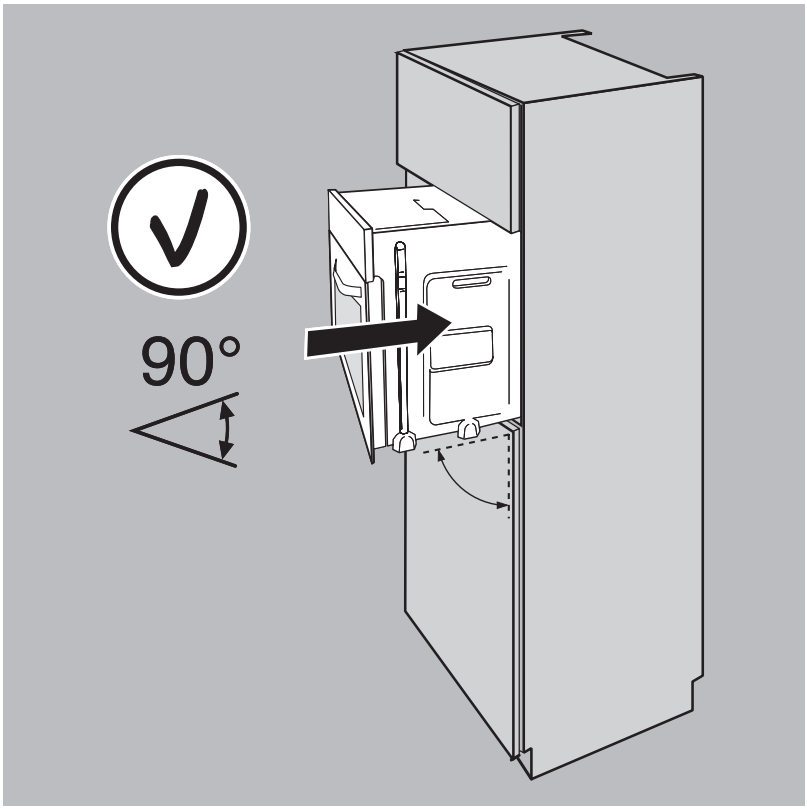
5



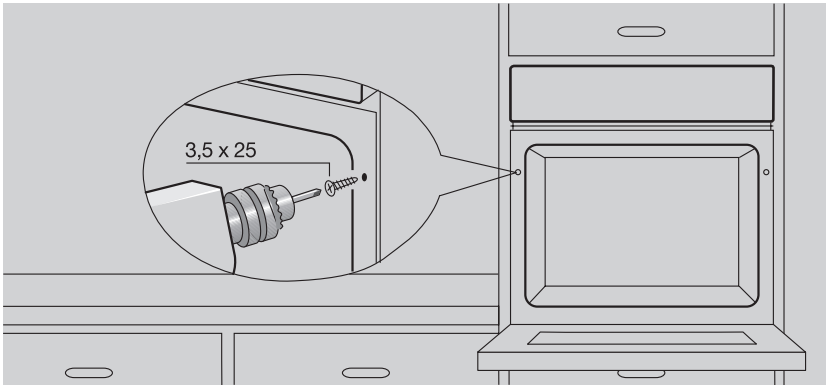
6



7



8



9

Centres de service après vente
Centri di assistenza tecnica

Schweiz - Suisse - Svizzera

A + T Hausgeräte AG
Kundendienst AEG
Industriestraße 10
5506 Mägenwil

Service
Eine Tel.-Nr. für die ganze Schweiz
ServicePhon 0848 848 348
Fax 062/889 95 85

Ersatzteildienst
Ersatzteilverkauf ganze Schweiz
Telefon 0848 848 028
Fax 062/889 94 90

Regionalbüro Westschweiz:
1028 Préverenges
Le Trési 6,
Verkauf Tel. 021/803 24 15
Fax 021/803 25 24

Regionalbüro Tessin:
6616 Losone
Centro Montana
Verkauf Tel. 091/791 14 12
Fax 091/792 18 03

Zudem besteht ein dichtes Netz
von AEG-Servicestellen.

Nous disposons en outre d'un réseau
de points de Service après-vente AEG.

Esiste inoltre una rete di centri
di servizio AEG.

Conditions de garantie

Suisse

Conditions de garantie:

Nous vous félicitons pour l'acquisition de cet appareil et espérons qu'il vous donnera pleine satisfaction. Mais cette joie devra se poursuivre également aprés son achat! Si, malgré une connexion et une mise en place correctes, une panne devait néanmoins se produire, celle-ci sera réparée par nous, dans le cadre des directives de la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques).

Début et durée de la garantie intégrale:

La garantie prend effet au moment de la vente ou de la remise de l'appareil, acheté en Suisse; elle devra être documentée au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'autres pièces. Nous prendrons à notre compte, pendant 12 mois, l'ensemble des frais de matérial, de main-d'œuvre et de déplacement. La garantie est de 2 saisons de chauffage pour les installations de chauffage électriques.

Garantie sur les réparations:

En cas de réparation de l'appareil, la garantie de matérial couvrira les pièces de rechange pendant la durée mentionnée ci-dessus.

Les conditions de garantie ne sont plus valables en cas de:

Intervention de tiers non autorisés, emploi de pièces de rechange non originales, erreurs de maniement; effets des intempéries; dégâts aux parties en verre et en matière plastique; dégâts dus à des facteurs extérieurs ou à la force majeure; dégâtes à l'emplacement choisi.